



Entrées :

Chaud et froid de haricots maïs et coquillages En salade fraîche et soupe au lait de coco, en chawanmushi et mousse de coquillage au citron noir	22 €
Dans l'esprit d'une balade en sous-bois Croquettes de gros gris de Lannecaube, terre de châtaignes, champignons et velouté de cèpes	27€
Pomme de terre et truffe noire	29 €

Plats :

Poisson de la criée en vapeur douce servi dans un bouillon clair de champignons Salsifis et shitaké en fin ragoût, boudin noir aux encornets	31 €
Noix de Saint-Jacques de la Baie de Seine juste snackées et endives braisées à l'orange sanguine Quenelles fondantes, nage des bardes émulsionnée au beurre d'Arnos, croustillant de corail	35 €
Lièvre à la royale en cabessal à la façon Périgourdine Garniture de saison	42 €
Dégustation de chapon fermier de chez Pierre Duplantier Navets glacés à l'orange , quinoa crémeux aux fruits du mendiant et jus de volaille	36 €

Fromage

D'un bout à l'autre des Pyrénées Le Chariot des fromages affinés par notre Maître Artisan fromager Frédéric Minvielle	17 €
---	------

Desserts :

Raviole d'ananas, Crème légère aux fruits de la passion, soupe d'ananas au citron vert, sorbet pina colada	15 €
Biscuit coulant au chocolat Caraïbe et ganache à la fève de tonka, Emulsion d'un chocolat chaud, praline de noix, sorbet cacao	17 €
Pain perdu moelleux à la mandarine Satsuma Crèmeux et salade de mandarines à la tagète citrus, sorbet au greuil du Cruhot et thé matcha	15 €
Les agrumes d'Eugénie Les Bains et des kakis pochés au Miel dans l'esprit d'un vacherin Sablé, chantilly miel et sorbet agrumes	14 €

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE ET DANS DE RARES CAS D'UNION EUROPÉENNE